



Feria y Fiestas San Bartolomé 2012

CONCURSO

GASTRONÓMICO



GAZPACHO MANCHEGO

Día: 28 de Agosto – 2012

Inscripción hasta las 11:00 h.

Lugar: “El Convento”

Hora Pasará Jurado: 14:00 h.

BASES:

La elaboración será totalmente libre, los criterios de evaluación serán los siguientes:

Puntuación durante la elaboración:

Totalmente con leña	5	Con caza	5	Comensales de más de 20	5
Con leña y gas	3	Con pollo y/o conejo de granja	3	Comensales de 10-19	3
Totalmente con gas	0	Marisco y/o pescado	0	Comensales hasta 9	0
Elaboración totalmente en el sitio	5	Utilizar gazpacho de Panadería	5	Utilizar setas y/o champiñón	5
Parte de ingredientes preelaborados	3	Utilizar torta de gazpacho	3		
Base de caldo ya preparado	0	Utilizar otro tipo de gazpacho	0		

Puntuación en la degustación:

Aspecto / presentación / color	0-10	Punto de caldo – caldoso	0-10	Sabor / punto de sal	0-30
Punto de cocción del gazpacho	0-10	Punto de caldo – meloso	0-8		
Punto de aceite	0-10	Punto de caldo – seco	0-5		

Puntuación máxima 100 puntos: 30 de elaboración + 40 de presentación/punto + 30 sabor. El jurado estará compuesto por 5 miembros más un presidente (total 6), caso de empate los puntos del presidente valdrán doble a efectos de desempate. La puntuación de degustación se sumará todos los puntos otorgados por los miembros del jurado y se dividirá por 6 y se sumarán la puntuación obtenida durante la elaboración. Entre los cinco participantes con mejor puntuación, sin que conozcan el orden, se les dará la opción de votar entre acatar el orden obtenido, o someterse a una segunda ronda de evaluación entre estos cinco, saliendo así los tres primeros clasificados.

Subvención:

20 euros por sartén

Premios:

1º Clasificado	60 euros.
2º Clasificado	40 euros.
3º Clasificado	25 euros.

La Comisión de Festejos.